513.

27 de junio de 1958.

Estado Libre Asociado de Puerto Rico
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y COMERCIO
San Juan, Puerto Rico

# NORMAS PARA LA CLASIFICACION DE COCOS SECOS GRADOS 1/

## P. R. Núm. 1

Consistirá de cocos del mismo tipo (1), hechos (2), frescos (3), bien mondados (4), limpios (5), bien formados (6), bastante uniformes en color (7), y libres de retoños (8), hongos, podredumbre, rancidez, fermentación, ojos perforados o que permitan la salida del agua, rajaduras, roturas, lesiones causadas por congelación, y libres de daños (9) causados por insectos, enfermedades, medios mecánicos o por otros medios.

A menos que se especifique en otra forma, el espesor de la carne de cada coco no será menor de 3/8 de pulgada.

Tolerancias para Defectos

Con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales a una clasificación y manipulación adecuada, ajenas al tamaño, se permitirán las tolerancias siguientes:

10 por ciento, a base del número de unidades, para cocos en cualquier lote que no llenen los requisitos de este grado, pero no más de 3/10 partes de esta cantidad, o sea, 3 por ciento, se permitirá para defectos que causen daños serios (10) y;

10 por ciento, a base del número de unidades, para cocos en cualquier lote que tengan el espesor de la carne menor de 3/8 de pulgada.

## P. R. Núm. 2

Consistirá de cocos del mismo tipo (1), hechos (2), frescos (3), bastante bien mondados (11), bastante limpios (12), bastante bien formados (13), y libres de retoños (8), hongos, podredumbre, rancidez, fer-

1/ Los números entre paréntesis corresponden a las definiciones de los términos que se usan en estas Normas de Clasificación.

mentación, ojos perforados o que permitan la salida del agua, rajaduras, roturas, lesiones causadas por congelación, y libres de daños serios (10) causados por insectos, enfermedades, medios mecánicos o por otros medios.

A menos que se especifique en otra forma, el espesor de la carne de cada coco no será menor de 3/8 de pulgada.

Tolerancias para Defectos

Con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales a una clasificación y manipulación adecuada, ajenas al tamaño, se permitirán las tolerancias siguientes:

10 por ciento, a base del número de unidades, para cocos en cualquier lote que no llenen los requisitos de este grado, pero no más de la mitad de esta cantidad, o sea, 5 por ciento, se permitirá para defectos que causen daños serios y;

10 por ciento, a base del número de unidades, para cocos en cualquier lote que tengan el espesor de la carne menor de 3/8 de pulgada.

Sin Clasificar

Consistirá de cocos que no han sido clasificados de acuerdo con los grados mencionados anteriormente. El término "Sin Clasificar" no es un grado dentro del significado de estas Normas de Clasificación, pero se provee como una designación para indicar que ningún grado ha sido asignado al lote.

## REQUISITOS PARA TAMAÑO

La clasificación de cocos por tamaño se hará a base de los requisitos que más adelante se establecen. Los cocos en cualquier envase pertenecerán a uno de los tamaños aquí establecidos y estarán dentro de las fluctuaciones en diámetro indicadas para dicho tamaño, excepto cuando se designen como "Tamaño Irregular".

CLASIFICACION POR TAMAÑOS

| Tamaño | Diámetro Mínimo | Diámetro Máximo |
|---|---|---|
| 60 | 5" | Más de 5" |
| 80 | 4 1/2" | 5" |
| 100 | 4" | 4 1/2" |
| 120 | 3 1/2" | 4" |
| 150 | 3" | 3 1/2" |

La medida para diámetro será la dimensión mayor del coco tomada en ángulo recto con el eje longitudinal de la nuez que se extiende desde el extremo donde están los ojos hasta el extremo opuesto.

Tolerancia para Tamaño

Con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales a una adecuada clasificación por tamaño, no más de un total de 10 por ciento de los cocos en cualquier lote podrán ser más pequeños que el diámetro mínimo especificado o más grandes que el diámetro máximo especificado.

APLICACION DE LAS TOLERANCIAS

El contenido de los envases individuales en el lote, basado en la inspección de muestras, estará sujeto a las siguientes limitaciones, siempre y cuando el promedio para el lote completo esté dentro de las tolerancias indicadas.

Cuando la tolerancia es de 10 por ciento o más, ningún envase individual en el lote podrá tener más de vez y media la tolerancia indicada.

Cuando la tolerancia es menor de 10 por ciento, ningún envase individual en el lote podrá tener más del doble de la tolerancia indicada.

DEFINICIONES

(1) "Del mismo tipo" significa que los cocos en el envase poseen características externas similares.

(2) "Hecho" significa que el coco ha alcanzado un estado de desarrollo en el cual la carne ha dejado de ser tierna.

(3) "Fresco" significa que el coco contiene alguna agua de coco y que esta agua y la carne tienen el sabor agradable característico del coco hecho.

(4) "Bien mondado" significa que la apariencia del coco no está materialmente afectada por fibras adheridas.

(5) "Limpio" significa que no más de 5 por ciento de la superficie del coco podrá estar afectada por suciedad o manchas obscuras.

(6) "Bien formado" significa que el coco tiene la forma característica de la variedad o tipo.

(7) "Bastante uniforme en color" significa que los cocos no muestran variación excesiva en el color del casco.

(8) "Retoños" significa que la yema germinal es visible externamente.

(9) "Daño" significa cualquier defecto que afecte materialmente la apariencia o calidad del coco o de los cocos en el envase.

(10) "Daño serio" significa cualquier defecto que afecte seriamente la apariencia o la calidad del coco o de los cocos en el envase. Se consideran daños serios los siguientes, pero sin limitarse a éstos: cocos podridos, con hongos, fermentados, rancios, retoñados, rajados, rotos, que no estén hechos y aquellos con ojos perforados o que permitan la salida del agua.

(11) "Bastante bien mondado" significa que la apariencia del coco no está seriamente afectada por fibras adheridas.

(12) "Bastante limpio" significa que no más de 20 por ciento de la superficie del coco podrá estar afectada por suciedad o manchas obscuras.

(13) "Bastante bien formado" significa que el coco no es tan deforme como para afectar seriamente su apariencia.

Estas Normas de Clasificación se promulgan por el Secretario de Agricultura y Comercio de acuerdo con las facultades que le confiere la Ley Núm. 241, aprobada en 8 de mayo de 1950, según enmendada.

De acuerdo con las disposiciones de la Ley Núm. 112 del 30 de junio de 1957, estas Normas de Clasificación han quedado radicadas en el Departamento de Estado del Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

Aprobadas el 11 de junio de 1958, en San Juan, Puerto Rico.

Luis Rivera Santos
Secretario de Agricultura y Comercio